

# **BAB 1 PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan tanah yang subur dan iklim tropis yang mendukung pertumbuhan berbagai jenis tanaman. Kondisi ini memberikan peluang besar bagi masyarakat untuk mengembangkan sektor pertanian secara optimal. Pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah dapat mendukung kebutuhan industri nasional, terutama jika diiringi dengan diversifikasi produk yang bernilai tambah dan memiliki daya saing tinggi. Penting pula untuk menyesuaikan pengembangan produk dengan karakteristik lokal tiap daerah (Herdhiansyah, 2022)

Tahu merupakan makanan yang sangat akrab bagi masyarakat Indonesia dan sering dijadikan alternatif sumber protein, menggantikan ikan. Meski berasal dari Tiongkok, tahu telah menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia (Herdhiansyah, 2022). Bahan utama tahu adalah kedelai, jenis kacang-kacangan yang paling banyak dimanfaatkan sebagai pangan (Barus et al., 2019). Tahu dikenal sebagai makanan yang sehat, bergizi, dan digemari oleh berbagai kalangan. Menurut data dari Badan Pusat Statistik, sekitar 38% konsumsi kedelai di Indonesia digunakan untuk produksi tahu (BPS, 2017). Kedelai juga dikenal sebagai sumber protein nabati yang paling populer di Indonesia (Azhar, 2019)

Tahu merupakan makanan populer di Indonesia yang dibuat dari protein kedelai yang diendapkan. Setiap 100 gram tahu mengandung protein, lemak, karbohidrat, serta berbagai mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Pembuatan tahu dimulai dengan melarutkan kandungan protein dalam kedelai menggunakan air sebagai media pelarut. Setelah proses pelarutan selesai, protein yang telah terlarut kemudian dipisahkan kembali melalui penambahan zat koagulan atau pengendap. Proses ini menghasilkan gumpalan-gumpalan protein yang nantinya akan dibentuk menjadi tahu. (Astuti, 2017). Tahu adalah sumber protein nabati yang tinggi yang mengandung asam amino yang dibutuhkan tubuh. Selain itu, tahu juga rendah kalori dan bebas kolesterol, sehingga baik untuk kesehatan jantung. Tahu juga mengandung isoflavon yang bisa mengurangi risiko kanker, terutama kanker payudara dan prostat (Winarno, F.G. 2008).

Stik tahu atau sering disebut dengan tahu krispi, adalah salah satu variasi camilan berbahan dasar tahu yang memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Popularitas stik tahu semakin meningkat karena tidak hanya enak, tetapi juga kaya akan nutrisi, terutama protein yang tinggi. Selain itu, stik tahu juga relatif mudah disiapkan, sehingga menjadi pilihan favorit banyak orang untuk dijadikan camilan ataupun lauk tambahan. Stik tahu merupakan

makanan ringan dengan rasa yang gurih yang banyak disukai masyarakat, mulai dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa.

Stik tahu ini menghadirkan makanan ringan yang unik dan inovatif, baik dari segi rasa, bentuk, maupun kemasan. Dengan kombinasi bahan – bahan lokal berkualitas dan resep yang telah diuji, produk makanan ringan ini diharapkan dapat memenuhi selera pasar yang beragam. selain menambah inovasi, juga merupakan tujuan usaha untuk menyediakan makan ringan yang berkualitas, sehat, dan terjangkau, dan mengangkat potensi produk lokal dan memperdayakan petani serta produsen bahan baku, serta menjadi pelopor inovasi dalam industry makanan ringan dengan memperkenalkan varian baru yang menarik dan berbeda yang berbahan baku dari tahu. Oleh karena itu diperlukannya analisa agar dapat mengetahui apakah usaha ini menguntungkan dan layak atau tidaknya usaha stik tahu ini. Analisis yang diperlukan yaitu menggunakan analisa *Brek Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Stik Tahu di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri ?
2. Bagaimana analisis usaha Stik Tahu di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri ?
3. Bagaimana bauran pemasaran yang digunakan dalam usaha Stik Tahu di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini antara lain :

1. Dapat melaksanakan proses produksi Stik Tahu di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri.
2. Dapat menganalisis usaha produksi Stik Tahu di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri.
3. Dapat melaksanakan proses bauran pemasaran produksi Stik Tahu di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri.

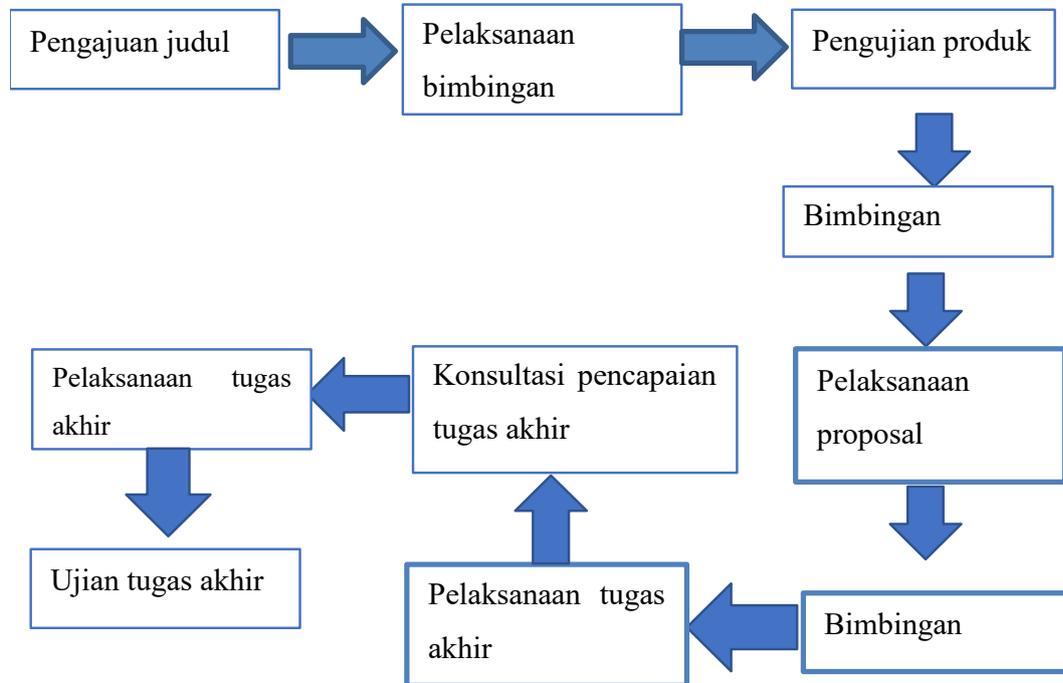
## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat menambah pengetahuan mahasiswa dalam mengetahui usaha agar lebih berkembang.
2. Dapat memberikan contoh bagi dalam berwirausaha.
3. Dapat memotivasi masyarakat dalam berwirausaha, terutama dibidang olahan pangan.

### 1.5 Roadmap Alur Kegiatan Tugas Akhir

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan roadmap stuk tahu seperti pada gambar, berbentuk diagram bagan dibawah ini :



Gambar 1. 1 *Road Map* Pelaksanaan Tugas Akhir  
Sumber : Data Primer (2025)